PARIS MATCH

Dans les jardins de l'Élysée, fin octobre.

ISRAËL
LES SURVIVANTS DE LA RAVE DU 7 OCTOBRE RÉSISTENT EN DANSANT

BRIGITTE MACRON

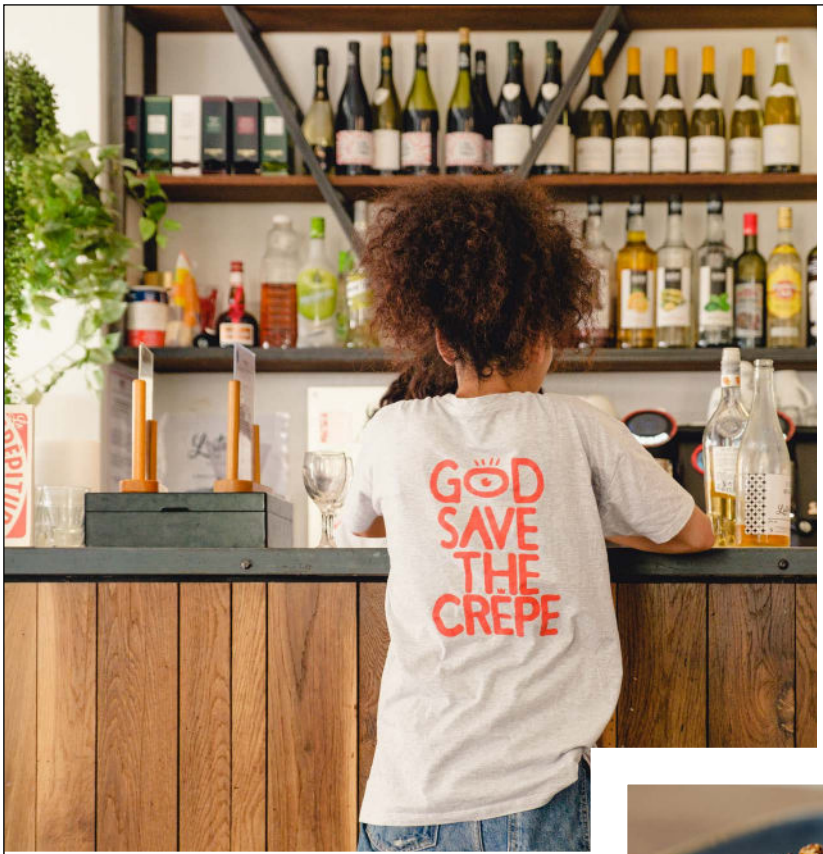
« J'ai l'influence qu'une femme peut avoir sur son mari »

SES CONFIDENCES EXCEPTIONNELLES À CATHERINE NAY

EXCLUSIF
GASTON LAGAFFE
LES PLANCHES INÉDITES DE SON RETOUR

VANESSA KIRBY
L'IMPÉRATRICE JOSÉPHINE MADE IN USA

www.parismatch.com
M 02533 - 3889 - F: 3,50 €
N°3889 DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2023. FRANCE MÉTROPOLITAINE : 3,50 € / AND : 3,90 € / BEL : 3,70 € / CAN : 9,95 $CAN / CH : 6 CHF / D : 5,60 € / DOM : 4,90 € / ESP : 4,60 € / GR : 5,50 € / ITAL : 4,60 € / LUX : 3,70 € / MAR : 47 MAD / NC A : 1150 XPF / NC S : 460 XPF / NL : 5,90 € / POLY FR : 1200 XPF / PORT CONT : 4,60 € / TUN : 8 TND. PHOTO EMANUELE SCORCELLETTI



LA CRÊPITUDE

LA CLÉ DU BONHEUR GOURMAND

La crêpe réminiscence de l'enfance met tout le monde d'accord, petits et grands adorent ce plaisir sucré et salé. À Paris, à Cannes, à Lyon et à Grenoble, L'Atelier Artisan Crêpier vous donne rendez-vous pour savourer des crêpes twistées avec originalité !

Depuis 2012, L'Atelier Artisan Crêpier réinvente l'art de la crêpe. Onze ans déjà que les 11 restaurants sont devenus le rendez-vous incontournable des épicuriens amateurs de plats à la fois simples, gourmands, festifs, créatifs et sains. Il n'aura fallu que quelques années à L'Atelier Artisan Crêpier pour devenir une adresse de quartier de référence, un endroit où l'on aime se retrouver en toute simplicité entre amis ou en famille autour d'une bonne galette à trou, la signature culinaire de l'enseigne. À l'heure du déjeuner, pour le dîner, un brunch ou à l'apéro, L'Atelier Artisan Crêpier est toujours une idée savoureuse !

VENEZ GOÛTER

« Fait maison avec des produits frais et locaux dans un cadre chaleureux »

FAIT MAISON, FAIT MINUTE

Dans une quête du bon et du beau, la pâte à crêpe est réalisée chaque matin, la cuisson et le dressage sont faits minute, à la commande. Pour répondre à cette exigence de qualité, L'Atelier Artisan Crêpier travaille ses plats avec des Chefs de renom et utilise des produits bruts, frais, de saison, issus de producteurs français : Farines Moulin du Pavillon, Cidres Château de Lézergué, Chocolat et pâte à tartiner Cluizel, jambon blanc truffé. Des recettes authentiques qui réunissent à la même table tous les gourmets quelles que soient leurs préférences alimentaires : toutes les galettes sont à base de sarrasin sans gluten, de quoi ravir les *« No glu »*. Les végétariens quant à eux apprécieront les nombreuses options veggies. À L'Atelier Artisan Crêpier, les crêpes et galettes se roulent, se plient en deux, en quatre pour satisfaire toutes les envies !

LA SAGA CULINAIRE ENTRE AMIS

À l'origine de l'aventure, deux amis qui souhaitaient recréer l'ambiance d'une crêperie traditionnelle. Pari réussi ! Plus que des crêperies, les restaurants de L'Atelier Artisan Crêpier sont surtout des lieux de vie et de partage où l'on se crée de bons souvenirs. Des adresses familiales accueillantes où l'on déguste des crêpes et galettes qui, pour mieux nous surprendre, évoluent au fil des saisons. Des tables où l'on savoure une gaufre ou des pancakes au goûter, trinque autour d'un cocktail exclusif à base de cidres issus de producteurs français au Bar à Cidre, partage un *wreps* (ces fameuses crêpes salées roulées) au moment du *Happy Hour*, ou prend tout simplement une galette à emporter pour un déjeuner sur le pouce. L'Atelier Artisan Crêpier c'est aussi une gamme de produits d'épicerie fine spécialement développés pour la marque. Cidres (fermier, artisanal, rosé), jus de pommes, pâte à tartiner, caramel au beurre salé… De quoi retrouver près de chez soi tout le savoir-faire d'artisans engagés. Avec sa proximité, son service chaleureux, sa propre radio et sa playlist dédiée, son respect de la saisonnalité, ses formules petits prix et ses menus enfants, L'Atelier Artisan Crêpier coche toutes les cases de la bonne adresse comme on les aime.

L'atelier ARTISAN CRÊPIER